



SOUPE DE PANAIS,
POELEE CHAMPIGNONS, MARRONS, BOUDIN BLANC
TUILE AU VIN ET NOISETTE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 30mn

Ingrédients et quantités :

La soupe de panais : 600g de panais – 2 pommes de terre – 1 oignon – 70cl d'eau - 30cl de lait – 1CS d'huile d'olive - sel et poivre

La poêlée de champignons, marrons et boudin : 3 parts de boudin blanc truffé – 200g de petits champignons rosés – 100g de petits marrons cuits à la vapeur - 20g de beurre – 1 bouquet de persil plat – sel et poivre

Les tuiles au vin et noisette : 125g de sucre glace – 40g de farine – 70g de noisettes concassées – 12cl de vin rouge réduit – 65g de beurre fondu – 10g de glucose

Dressage : persil plat – fleur de sel - Balsamix

Progression :

La soupe de panais :Faites chauffer dans une casserole sur feu doux le lait avec l'eau. Pendant ce temps épluchez les panais et les pommes de terre. Lavez les légumes, et coupez-les en morceaux. Epluchez l'oignon et émincez-le. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive, puis jetez-y les légumes coupés. Mélangez bien, et laissez cuire 2mn sans coloration. Versez ensuite le mélange lait-eau chaud, , couvrez, et laissez cuire à feu doux environ 20mn. Passez au blender et assaisonnez de sel et poivre.

Les tuiles au vin rouge et noisettes : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mélangez le sucre glace avec la farine dans un saladier. Ajoutez les noisettes concassées. Versez le vin réduit tiède, et mélangez bien à l'aide d'une maryse. Ajoutez pour finir le beurre fondu et le glucose. Dressez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, 6 petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Faites cuire au four 2mn environ, et roulez pour formez des petits cornets.

La poêlée : Faites chauffer une poêle, et lorsqu'elle est chaude, déposez-y les boudins blancs. Laissez-les cuire sur feu doux 5mn en les retournant. Nettoyez les champignons. Lavez-les et séchez-les. Faites chauffer une poêle avec le beurre, puis ajoutez-y les marrons et les champignons. Une fois les boudins cuits, retirez la peau et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez-les dans la poêle contenant les légumes. Mélangez bien, salez et poivrez et ajoutez pour finir le persil ciselé.

Dressage : Répartissez la soupe de panais dans 6 assiettes creuses. Déposez au centre la poêlée de marrons, champignons et boudin blanc. Ajoutez sur le dessus un petit cornet garni de persil plat. Parsemez l'ensemble de fleur de sel. Faites quelques points de balsamix sur les assiettes.

Le mot de Sandrine :

Une petite idée de soupe de saison avec un légume racine que j'aime beaucoup. Vous pouvez servir cette soupe complète comme petite entrée ou bien en plat principal le soir. Vous pouvez remplacer le boudin par du lard fumé coupé en petits morceaux, ou bien encore par du chorizo ou de la coppa. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>